

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:36
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/solomillo-de-cerdo-al-estilo-moriles.html>

Solomillos de cerdo al estilo Moriles

INGREDIENTES

1 solomillo por comensal
Pimienta negra molida
2 dientes de ajo
Aceite de oliva
Vino blanco Montilla Moriles

PREPARACIÓN

Abrir los solomillos dejándolos como un gran filete.

Macerar los solomillos en una fuente con el vino blanco, el perejil y el ajo cortado en trocitos durante doce horas aproximadamente.

Calentar aceite en una parrilla y echar los filetes cuando el aceite no esté demasiado caliente. Dorar bien por los dos lados hasta que la carne quede asada por dentro.

Servir acompañado de patatas Rosi.